

## CQP BARMAN DU MONDE DE LA NUIT

RNCP : 31330

FORMATION CERTIFIANTE

Tous nos indicateurs de résultats sont consultables sur :  
<https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>



### MÉTIERS VISÉS

Barman, Barmaid, Commis·e de bar, Chef barman, Cheffe barmaid.

### OBJECTIFS PROFESSIONNELS

Être capable de :

- Assurer la fonction de barman en bar-brasserie, bar à thèmes ou discothèque
- Assurer l'entretien, l'approvisionnement, le service, la gestion des comptes et de veiller au respect de la réglementation
- Créer une carte des boissons
- Servir les boissons au bar, en salle, en terrasse
- Créer et fabriquer des cocktails
- Gérer des stocks de boissons



### PUBLIC CONCERNÉ

Toute personne qui souhaite devenir un professionnel hautement qualifié dans le domaine du bar.



### PRÉ-REQUIS ET NIVEAU D'ENTRÉE

Avoir de préférence une petite expérience professionnelle dans le métier de la restauration. Maîtrise du socle commun de compétences.



### MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Avoir satisfait aux prérequis.  
Avoir rendu le dossier d'inscription complet.  
Période d'inscription toute l'année.  
Entretien individuel et bilan.



### ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES

Notre référente Handicap et Accompagnement socioprofessionnel est à votre écoute pour aménager la formation aux besoins.  
Nos locaux et plateaux techniques sont adaptés aux personnes à mobilité réduite.

### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES / OPÉRATIONNELS

- Accueillir la clientèle
- Servir des boissons
- Connaître des produits
- Préparer les cocktails,
- Échanger en langues étrangères (anglais principalement)
- Animer un espace de vente

## CONTENU

### DOMAINE PROFESSIONNEL

- Travaux pratiques,
- Organisation du travail
- Technologie, gestion appliquée
- Technologie de l'information et de la communication

### Le + de notre CFA :

- Mise en relation avec une entreprise, parcours de formation individualisé.

## MODALITÉS DE SUIVI ET ÉVALUATION DES ACQUIS

Portail Yparéo pour le suivi de l'assiduité et consultation des emplois du temps.

Livret d'évaluation spécifique et visites en entreprise.

**Évaluation des acquis :** Contrôle continu et examen final.

Délivrance d'un certificat de formation et d'une attestation de compétences professionnelles. En cas de validation partielle du diplôme, possibilité de valider les blocs de compétences non acquis durant 5 années maximum.

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Formation en alternance.

Aménageable suivant les contraintes liées à l'entreprise, aux modules de formation.

## MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Le partenariat pédagogique entre l'entreprise et le CFA appelé également pédagogie de l'alternance permet à l'apprenant de développer son portefeuille de compétences à travers des situations de travail.

## MOYENS PÉDAGOGIQUES

Plateaux techniques ergonomiques et performants, salles de cours équipées de vidéoprojecteurs, laboratoire de langues, complexe sportif.

Supports pédagogiques remis à l'apprenant.

Équipement professionnel individuel, nous consulter.

## TARIF

Prise en charge partielle ou totale par l'OPCO en Formation Professionnelle et Continue.

Prise en charge totale des coûts de la formation dans le cadre d'un contrat de professionnalisation.

Ce tarif vous sera communiqué par devis après un RDV individuel.

## DURÉE / RYTHME ALTERNANCE

De 6 mois à 1 an, en blocs de compétences.

400 heures de formation, modulables en fonction des pré-requis (200 à 400 heures).

Rythme de l'alternance aménageable.

## SUITES DU PARCOURS

Brevet professionnel Barman.

Autres dispositifs (nous consulter)

## MOYENS HUMAINS

Équipe pédagogique pluridisciplinaire, expérimentée.

Contact : Pôle CHRTE

[pole.chrte@cfablagnac.org](mailto:pole.chrte@cfablagnac.org)

05 62 74 73 72

### CONTACT

21 avenue Georges Brassens  
31700 BLAGNAC

Tel. : 05 62 74 73 72

[accueil@cfablagnac.org](mailto:accueil@cfablagnac.org)  
[www.cfablagnac.org](http://www.cfablagnac.org)

